

Legende zur Allergeninformation

 Glutenhaltiges Getreide Mehl, Weizen Roggen, Gries, Flocken, Kleie, Dinkel, Karmut, Grünkern, Bulgur, CousCous, Emmer, Stärke, Schrot ... Panaden, Weizenkeimöl, Saucen, Kartoffelfertigprodukte, Dessertpulver, Nudeln, Kuchen, Wurstwaren, Bier Unbedenklich: Kartoffeln, Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Kastanien ①	 Krebstiere Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi ... Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi, Sushi, Kroepoek Reaktion direkt nach Verzehr- ACHTUNG LEBENSGEFAHR ⑧
 Eier Eier aller Geflügel und Vogelarten Mayonnaisen, Pfannkuchen, Omeletts, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Frikadellen, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Feinkostsalate, Kartoffelfertigprodukte, legierten Suppen, Pasteten, Quiche, Soßen, Dressings Dessert. Ovalbumin steht für Hühnereiweiß ②	 Fisch alle Fischarten und Kaviar Soßen (z.B. Worcesters), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello, Anchovis, Pasteten Achtung bei Frittierfett und asiatischen Zutaten Mögliche Reaktion bei Eiern (zufütterung von Fischmehl) ③
 Erdnüsse vegetarische Brotaufstriche, Erdnussbutter, Müsli, Schokolade, Pralinen, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, Snackgerichte, aromatisierter Kaffee, Bratlinge, Füllungen in Teigwaren Legitin kann (E322) kann aus Erdnüssen gewonnen werden Achtung bei Frittierfett und Kartoffelfertigprodukten ④	 Soja Tofu, Sojamehl, Sojapaste, Sojaöl, Sprossen, Sojasoße (Tamari, Shoyu), Miso, Natto, Margarine, Sojamilch, Kaffeeweißer, Eis Instantpulver für Kakaotränke, Backwaren, fertige Suppen, Saucen, Mayo, Ketchup, Dessert, Stabilisatoren & Emulgatoren Achtung bei Fertiggerichten und Fleischimitaten ⑤
 Milch sämtliche Milch aller Säugetiere. Unterschied Milcheiweißallergie und Laktoseintoleranz Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch, Kefir, Molke, saure Sahne, Caseinate, Brotaufstriche, Müsli, Eis, Dessert, Schokolade, Süßwaren, Margarine, Wurstwaren ... !!!!: laktosefrei Milch hat kein Milchzucker aber Milcheiweiß ④	 Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia Brot, Kuchen, Gebäck, Kekse, Eiscreme, Pasteten, Käse, Nuss Nougatcreme, Feinkostsalate, Schokolade, Dessertpulver, Müsliriegel, Dressings Achtung bei: Pesto, Marzipan, Würste, veg. Aufstrichen, Likör ⑥
 Sellerie Stauden- und Knollensellerie Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Kräuterkäse, Dressings, salzige Snacks, Feinkostsalate, eingelegtem Gemüse, Suppenpulver, Fondor und Maggie etc. Achtung bei: Brühen, Suppen, Eintöpfen und Saucen aller Art ⑤	 Senf süßer Senf, scharfer Senf, Senfkörner Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, eingelegte Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen Panaden, Weizenkeimöl, Saucen, Kartoffelfertigprodukte ⑫
 Sesam Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Sesamöl, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Hummus, Salate, Marinaden, Desserts, Sesampaste, Hamburgerbrötchen, Achtung: Salzersatz in vielen Bioprodukten ⑥	 Schwefeldioxid/ Sulfite Dazu gehören alle Schwefeldioxid oder Sulfiten behandelten Produkte von mehr als 10mg/ Kg bzw. 10mg/ Ltr Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Kartoffelfertigprodukte, Chips, gesalzener Trockenfisch, Stärke, Sago, Graupen, Bier, Wein, Softdrinks ⑬
 Lupinen fettreduzierte Fleisch- Erzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, milchfreier Eis- Ersatz, Flüssigwürste Sackprodukte, Kaffee- Ersatz, Brot und Backwaren, Lupinensprossen in Salate, Lupinenmehl, veget. Produkte diätische Produkte für Zöliakie- Patienten ⑦	 Weichtiere Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, alle Muschelarten, Austern asiatische Würzpasten, Paella, Suppen, Saucen, Marinaden, Feinkostsalate, Bouillabaisse, Austernsauce, asiatisches Salzgebäck ⑭

Verlässliche Auskünfte sind für Lebensmittel- Allergiker essentiell und wichtig. Geben Sie nie Auskunft auf Verdacht, sondern Fragen Sie einen Vorgesetzten. Aufzählung nur Beispielhaft und ohne Gewähr auf Vollständigkeit.